LOFRA®

MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS

INSTRUÇÕES E RECOMENDAÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS FORNOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS LOFRA

Built-in - Embutir

Prezado Cliente

Muito obrigado por ter escolhido um produto da marca LOFRA.
Para otimizar o uso do seu novo produto lhe recomendamos a leitura atenta desse Manual de Instruções.
O Manual de Instruções é um guia eficaz para a instalação, para o uso e para a manutenção deste seu novo produto.

Boa leitura

LOFRA Sud America Ltda.

Modelos

FFV 6TER - FLEXO

FVV 69EE - VITRUM

FLS 6AER – LEX RADIANTE

FLS 6AEE – LEX

SEGURANÇA

Antes de iniciar a utilização do forno, recomendamos que leia atentamente as orientações contidas neste Manual de Instruções, isto garantirá uma utilização racional e segura do seu novo aparelho, bem como, oferece informações de fundamental importância para sua instalação limpeza e manutenção. Este Manual descreve as características de diversos modelos de fornos LOFRA, siga apenas as orientações inerentes ao seu modelo específico.

⚠ Este equipamento foi projetado para uso doméstico.

⚠ IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação, regulagem, transformação e manutenção devem ser executadas por profissionais qualificados de acordo com as informações contidas neste Manual e de acordo com as Normas vigentes neste país. A LOFRA exime-se de qualquer responsabilidade pelo descumprimento desta exigência.

- Os dados relativos ao modelo, características técnicas e número de série do aparelho encontram-se na Etiqueta de Identificação, fixada na cavidade interna do forno, de fácil acesso, ao abrir a porta do aparelho.
- Não remova a Etiqueta de Identificação do aparelho, esta assegura a garantia, a rastreabilidade e as informações pertinentes para a eventualidade de possíveis manutenções.
- Quando acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA, tenha a mão a Nota Fiscal de aquisição do produto, ela é necessária para a efetivação da garantia do aparelho.

⚠ Antes de executar qualquer manutenção ou transformação certifique-se que a energia elétrica de alimentação do aparelho foi interrompida. Caso haja a necessidade de substituição de componentes e/ou acessórios, usar exclusivamente peças originais LOFRA. Para qualquer intervenção técnica acionar somente o Serviço Autorizado LOFRA.

- Recomenda-se conservar o Manual de Instruções próximo ao forno, de modo que possa sempre ser consultado, seja para sua operação ou manutenção e ainda para controlar a periodicidade da manutenção preventiva. Periodicidade recomendada – anual.
- Antes de por o aparelho em funcionamento, remover a película plástica que protege os componentes de aço inox. Recomenda-se o máximo cuidado nesta operação para evitar danos aos componentes protegidos.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, interrompa o fornecimento de energia elétrica do forno, desligando o disjuntor, isto dever se repetir sempre que for necessário limpar ou realizar qualquer manutenção no forno. Remova eventuais fragmentos de embalagem e acessórios e realize a limpeza interna do forno com água morna e detergente neutro enxugando-o em seguida com um pano úmido. Os acessórios também devem ser lavados com água morna e detergente neutro e secá-los completamente com pano macio.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência máxima; esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.
- Alguns modelos são dotados de bandeja em alumínio, ideal para assar confeitos (180 / 200ºC) com carga máxima de 3 kg.

⚠ Durante o funcionamento as partes externas tornam-se aquecidas, recomenda-se, portanto, que se mantenham crianças e/ou pessoas não habilitadas fora do alcance do aparelho para evitar possíveis acidentes. É recomendável ainda que estes não façam uso dos comandos eletro/eletrônicos do forno.

⚠ Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do aparelho e nem permaneçam próximo do mesmo quando em funcionamento ou desligado, porém ainda quente.

⚠ Não se deve apoiar ou pousar recipiente e alimentos sobre a porta aberta do forno, este ato pode causar sérios danos às dobradiças do forno.

⚠ **Quando estiver fazendo uso de óleos e gorduras nas receitas, observe atentamente o processo de tempo em tempo, pois estes ingredientes são altamente inflamáveis, gerando risco de incêndio.**

⚠ **Quando o forno não estiver sendo utilizado, certifique-se que os indicadores de função estão na posição zero.**

⚠ **Para evitar danos ao revestimento esmaltado da cavidade interna do forno, evite apoiar recipientes em alumínio diretamente sobre o fundo, e não revestir seu interior com folhas de alumínio.**

Não descarte a embalagem, acessórios ou outros materiais provenientes do forno no meio-ambiente. Use os contentores de coleta seletiva para o descarte de materiais, garantindo assim a reciclagem dos materiais.

- Durante o cozimento, os alimentos são desidratados e a umidade resultante deste processo é insuflada através dos dutos de exaustão do forno; esta umidade poderá condensar-se em forma de gotículas de água na parte frontal do forno. Remova a umidade acumulada com um pano macio, evitando o escorrimento e eventuais manchas.

CARACTERISTICAS E DIMENSÕES

		FFV 6TER FLEXO	FVV 69EE VITRUM	FLS 6AER LEX - radiante	FLS 6AEE LEX
Dimensões Nicho	Largura (mm)	560	560	560	560
	Altura (mm)	580	580	580	580
	Profundidade (mm)	560	560	560	560
	Abertura no fundo do móvel (mm)	80x560	80x560	80x560	80x560
Dimensões Internas	Largura (mm)	475	475	475	475
	Altura (mm)	365	365	365	365
	Profundidade (mm)	405	405	405	405
	Volume (litros)	70	70	70	70
Acessórios	Prateleira Simples	01	01	01	01
	Prateleira 1 suporte	01	01	01	01
	Prateleira 2 suporte	01	01	01	01
	Bandeja	02	02	02	02
	Espeto Giratório	01	01	01	01
Componentes elétricos	Grill (kW)	1,8	1,5	1,8	1,5
	Super-grill (kW)	2,5	2,4	2,5	2,4
	Resistência superior (kW)	0,7	0,9	0,7	0,9
	Resistência inferior (kW)	1,9	1,65	1,9	1,65
	Resistência circular (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
	Potência total (kW)	3,65	2,8	2,8	2,8
Temperatura máxima (°C)		250	250	250	250
Número de funções		11	10	10	10

1. INSTALAÇÃO

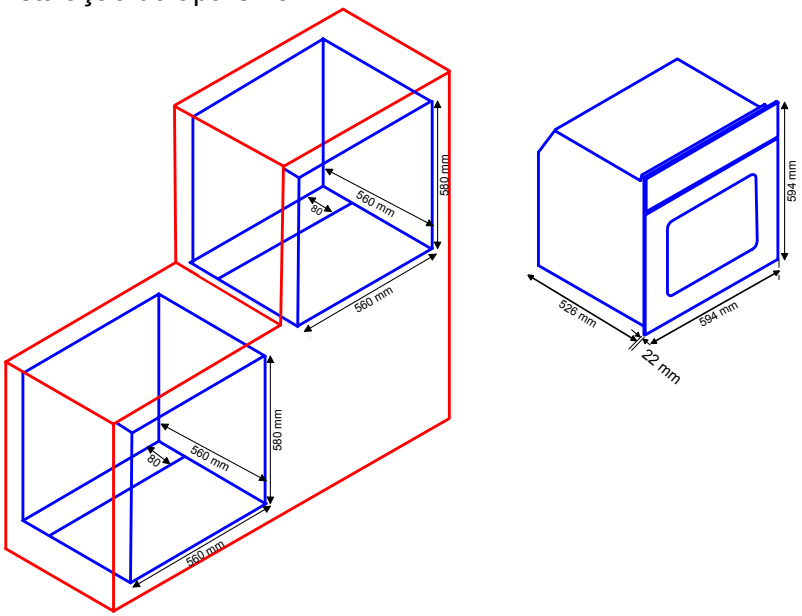
⚠ ADVERTÊNCIA
Antes da instalação certifique-se de que as condições elétricas (220 v/60 hz) são correspondentes às indicadas na etiqueta de identificação do aparelho.

Certifique-se de que a chave disjuntora e a rede elétrica estão corretamente dimensionadas através dos dados constantes na Etiqueta de Identificação e neste Manual de Instruções.

1.1 POSICIONAMENTO DO FORNO

O aparelho pode ser instalado sob um tampo ou balcão, ou ainda, numa coluna. As respectivas dimensões para efetuar a instalação são descritas nos desenhos a seguir.
Os fornos modelos VITRUM (FVV 69EE), LEX (FLS 6AER ou FLS 6AEE) são fixos ao móvel através de 4 parafusos, enquanto que para o forno FLEXO (FFV 6TER) são utilizados apenas 2.

⚠ Não fazer alavanca através da porta durante o processo de instalação do aparelho.



INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada através do cabo elétrico que acompanha o aparelho, este deve estar posicionado de tal forma a não entrar em contato com partes do forno que superem 50ºC acima da temperatura ambiente. Recomenda-se usar um conector elétrico de no mínimo 30A, e que esteja em concordância com as normas vigentes. Se o conector estiver instalado numa posição inacessível, o instalador deve prever a ligação do forno através de um disjuntor específico e de fácil acesso (próximo ao aparelho).

O fio terra não pode ser interrompido em hipótese alguma e deve estar conectado a um aterramento eficiente. Se o cabo de alimentação não for suficientemente longo, deve ser substituído por outro considerando sua bitola (seção) em relação ao comprimento, de acordo com as informações apresentadas na tabela a seguir.

Modelo	Potência (kW) máxima	Corrente elétrica (A) máxima	Disjuntor (A)	Bitola do fio (Ø mm²)
FFV 6TER	3,65	15,8	20	4
FVV 69EE	2,8	12,2	15	4
FLS 6AER	2,8	12,2	15	4
FLS 6AEE	2,8	12,2	15	4

A LOFRA declina de qualquer responsabilidade por danos gerados ou sofridos pela desobediência destas advertências que estão de acordo com a norma vigente.

⚠ ATENÇÃO: O aparelho deve estar ligado a um aterramento eficiente, a obediência a esta norma é obrigatória.

IMPORTANTE: Não sub-dimensionar a rede de alimentação e o conector de ligação do forno (verificar tabela).

Todos os modelos de fornos estão disponíveis somente na tensão 220 v.

ADVERTÊNCIA:

Antes de executar qualquer manutenção ou transformação no aparelho interrompa a alimentação elétrica através da desconexão do cabo de alimentação e/ou desligamento da chave disjuntora.
Quando houver necessidade de substituição de peças ou acessórios, utilize exclusivamente componentes originais LOFRA.
Todas as operações acima indicadas devem ser realizadas por profissionais qualificados e segundo as normas específicas vigentes.

Limpeza e manutenção

Peças Inox

A limpeza é essencial para preservar a beleza deste novo produto. O segredo da limpeza e manutenção está no uso de produtos e procedimentos corretos e no cuidado com que você trata o produto.
Mesmo no caso de sujeirinhas mais resistentes, experimente começar a limpeza com o método mais suave, repita a operação um número razoável de vezes, antes de recorrer a métodos mais severos.

A água, além do cloro contém partículas minerais que ficam na superfície do aço em grandes concentrações, tais partículas tornam-se visíveis na superfície brilhante e reflexa à luz, este é um efeito chamado mancha d'água. Trata-se de uma mancha esbranquiçada, e de difícil remoção,para elimina-la será necessário a repetição sucessiva dos procedimentos de limpeza descritos neste manual.

A não remoção de materiais ou substâncias depositadas sobre o inox poderá acarretar em pontos de corrosão, A limpeza freqüente é sempre recomendada para uma melhor resistência destes materiais.

Limpeza de rotina

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e os detergentes suaves e neutros aplicados com um pano macio.
Depois basta enxaguar com um pano molhado na água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.
A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e seu uso constante, frequentemente remove as sujeiras mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço inox desapareçam completamente.

Manchas leves

Quando a limpeza de rotina não for o suficiente, aplique saponáceo líquido, usando um pano macio para aplica-lo na superfície inox. Faça-o sempre da maneira mais suave possível, utilizando passadas longas e uniformes, no sentido do acabamento escovado.
Evite esfregar em movimentos circulares. Depois é só enxaguar com um pano molhado em água, preferencialmente morna, e secar com pano macio.

Marcas de dedos

Remova com um pano macio, toalha de papel ou lenço umedecido.

Brilho

Após o processo de limpeza, recomenda-se utilizar um polidor de metais para dar brilho à superfície inox.

Peças esmaltadas

- Devem ser limpas com pano úmido, detergente neutro e/ou saponáceo líquido, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas.
- A limpeza dos componentes do forno é facilitada, se efetuada com o compartimento ainda morno (40°C a 50°C).

Vidros (porta do forno)

- Os vidros devem ser limpos com pano macio e úmido e detergente neutro, os polidores de metais também podem ser utilizados.
- Limpe o forno após usar (ainda morno), deste modo será possível limpar mais facilmente os resíduos dos alimentos, evitando que se queimem com a utilização subseqüente.

Utilizando o forno

A seguir descrevemos os procedimentos comuns aos fornos LOFRA.

Programação Digital
A programação e controle das funções do forno são executados por sistema eletrônico.

Multifunções
Os fornos multifunções caracterizam-se pelo fato de que o calor no forno pode propagar-se de modo natural (estático ou convecção natural), forçado (através de um ventilador) e por raios infravermelhos (radiação) emitidos pelo Grill elétrico ou radiante.

Funcionamento estático:
O calor para o aquecimento do forno é gerado pelas resistências elétricas situadas nas regiões superior e inferior do forno, propagando o calor gerado de maneira natural; estas resistências podem funcionar de forma individual ou simultânea. Isto permite um cozimento homogêneo, como por exemplo, quando ao final do processo for necessário completar o cozimento superior ou inferior do alimento.
O termostato mantém a temperatura constante durante o processo de cozimento, podendo ser ajustado conforme tabelas das **páginas 18 e 24**.
Durante o processo de cozimento recomenda-se abrir a porta do forno somente quando indispensável e mais breve possível.
Ao longo do processo de cozimento nesta função, a desidratação do alimento é lenta e uniforme.

Funcionamento ventilado
O ar é aquecido por resistências e distribuido pelo forno através do ventilador localizado na parte traseira do forno, a circulação do calor ocorre de modo uniforme e rápido.
Esta função acelera o processo de cozimento se comparado com o tradicional (estático) e com temperaturas mais baixas (entre 10 e 20°C).

Nesta função o termostato também garante temperaturas constantes, quando pré-selecionadas, podendo ser ajustado conforme tabelas das **páginas 18 e 24**.
Esta função é ideal para descongelar e cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente sem que haja mistura de sabores.
Em função desta característica pode-se obter através do seletor de funções, dependendo do modelo, diversas variações de cozimento com regulagem independente da temperatura através do termostato.

Simbolos utilizados

Luz do forno

Aquecimento inferior
O calor gerado para o aquecimento do alimento provém da parte inferior (chão) do forno.
Indicado para aquecer alimentos pré-preparados ou para um toque final a um cozimento já feito.

Aquecimento superior
O calor é gerado pela resistência na parte superior (teto) do forno, permitindo cozinhar a parte superior dos alimentos sem gratinar.
Indicado para vegetais e pequenas peças de carnes, como bistecas e salsichas

Cozimento tradicional
O aquecimento é gerado na parte superior e inferior do forno, de maneira uniforme, envolvendo delicadamente os alimentos para cozinhá-los num modo constante e homogêneo.
Aconselhado para grandes peças de carne, como pernis, peru e lombo. Ainda indicado para bolos e doces com cobertura úmida e em geral para “fornadas” com um único tipo de alimento.

Espeto giratório

O espeto giratório serve para assar carnes utilizando a função grill. Para utilizá-lo devem-se seguir as seguintes operações:

- Posicionar a bandeja esmaltada na parte inferior do forno para coletar excessos de gordura;
- Montar na haste do espeto o cabo em material isolante (que também será utilizado para retirar o espeto ao final do processo), introduzir na haste do espeto a primeira das forquilhas móveis, espetar de forma alinhada o alimento a ser preparado,fixando em seguida com a segunda forquilha.

Obs.: Para evitar esforço desnecessário por parte do motor do espeto, distribua o peso do alimento uniformemente sobre o espeto.

- Encaixar a extremidade do espeto no orifício de acoplamento do mecanismo de rotação, desapertar o cabo isolante e apoiar o conjunto sobre o suporte frontal;

Ventilação Forçada

O calor gerado pelas resistências e que se propagam por irradiação se difundem de maneira uniforme.

Ideal para assados, aos quais se assegura um cozimento rápido e homogêneo. Aconselhado para "fornadas", isto é, com um único tipo de alimento.

Cozimento com forno ventilado

O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada na parte traseira do e propaga-se através do ventilador. Serve para garantir o aquecimento igual ao utilizar-se várias prateleiras. É um sistema de cozimento que permite o preparo simultâneo de até três pratos diferentes assados em 3 prateleiras diferentes.

Ideal para alimentos que requerem um cozimento externo maior que o interno em tempo reduzido.

Grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill localizada na parte superior (teto) do forno.

Ideal para grelhar, dourar, gratinar e deixar cascas crocantes

Super-grill

O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Através da resistência do grill mais a resistência superior acionadas simultaneamente, promovendo um aquecimento maior que o grill.

Grill elétrico (modelos FVV 69EE e FLS 6AEE)

O aquecimento e o calor são gerados por uma resistência elétrica blindada, e os alimentos a serem assados devem estar postos sobre a prateleira do forno e esta, por sua vez, deve ser posicionada no interior do forno conforme o tipo do alimento, como por exemplo: as carnes fatiadas e finas são postas sobre a prateleira mais próximas ao grill, enquanto que assados enrolados, aves, etc. sobre a prateleira central.

Grill radiante (modelo: FFV 6TER e FLS 6AER)

A irradiação e o calor são produzidos por uma resistência especial que em poucos segundos atinge a temperatura de 800ºC, produzindo assim raios infravermelhos os quais, através de uma cerâmica vitrificada transparente permite cozimentos rápidos. A disposição do filamento da resistência e o elevado nível de isolamento permitem também uma distribuição concentrada de calor somente na superfície da cerâmica vitrificada, proporcionando cozimentos uniformes com o mínimo desperdício de energia.

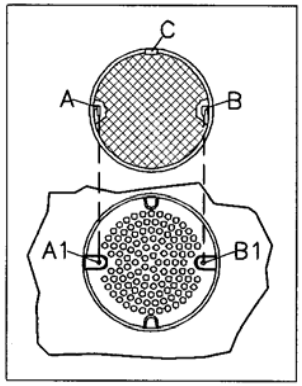
Aconselha-se realizar a limpeza das superfícies após o seu arrefecimento. A cerâmica vitrificada permite uma limpeza fácil e rápida, além de proteger o filamento da resistência contra eventuais respingos de gordura.

⚠ ATENÇÃO: em caso da ruptura da proteção vidro cerâmico, desligar a alimentação elétrica do forno e acionar a Assistência Técnica Autorizada LOFRA.

⚠ ATENÇÃO: as partes acessíveis podem tornar-se muito quentes durante a utilização do Grill Radiante. Manter as crianças afastadas.

Filtro de Gordura

O filtro tem a função de reter partículas desprendidas pelo alimento durante o cozimento.



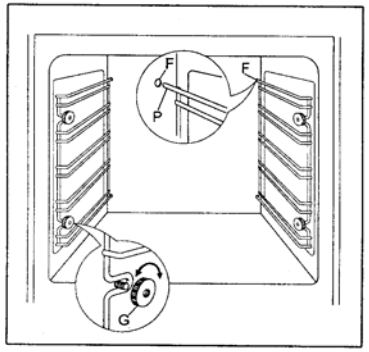
Para remover o filtro de gordura basta remover o parafuso “C” e puxar o filtro para cima.

Para recolocar o filtro novamente, posicione as lingüetas “A” e “B” do filtro sobre os furos “A1” e “B1” localizados no fundo forno sobre a cobertura do ventilador, Aperte o parafuso “C” para fixa-lo.

Após cada utilização no modo “Cozimento com forno ventilado” deve-se retirar o filtro de gordura e proceder a sua lavagem em água morna e detergente neutro ou na lavadora de louças.

⚠ O forno ventilado deve funcionar sempre com o filtro de gordura instalado.

Guias telescópicas



As guias telescópicas dão uma maior estabilidade aos acessórios do forno. As prateleiras e bandejas devem estar corretamente introduzidas sobre as guias.

Durante o cozimento e enquanto o forno permanecer quente, aconselha-se a utilização de luvas térmicas para manusear os acessórios no interior do forno.

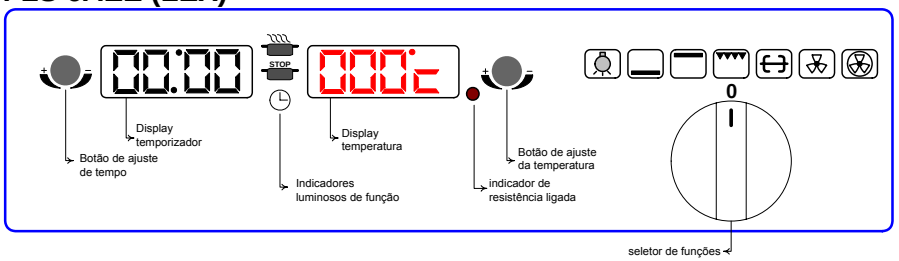
Para limpeza das grades laterais e guias telescópicas, basta remover todas as prateleiras e soltar as 4 porcas “G” que fixam as grades a lateral do forno.

Na montagem da grade lateral, verificar o encaixe correto “P” da grade no furo de encaixe “F” e em seguida apertar as porcas “G”.

Painel Forno

Modelos:

FVV 69EE (VITRUM)
FLS 6AER (LEX-radiante)
FLS 6AEE (LEX)



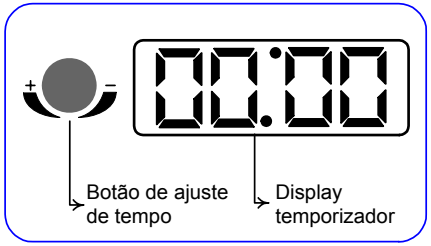
Relógio eletrônico

No momento da primeira ativação o display permanece piscando.

Ajuste do relógio

Pressionar o botão por 3s e ajustar à hora, girando o botão no sentido “**+**” ou “**-**“.

Pressionar o botão para memorizar a hora ajustada.

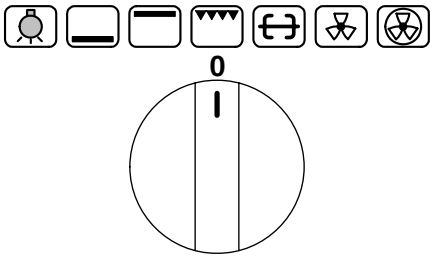


⚠ O relógio possui contagem de 24 horas (ex.: 3 horas da tarde = 15:00).

A HORA DO DIA DEVE SER PROGRAMADA ANTES DE QUALQUER OUTRA FUNÇÃO.

LISTA DE FUNÇÕES:

Modelo		Número funções
FVV 69EE	VITRUM	10
FLS 6AER	LEX – radiante	10
FLS 6AEE	LEX	10



1 Lâmpada Forno.

2 Aquecimento tradicional
O calor propaga-se uniformemente de cima e de baixo. Ideal para pães, bolos, peru, pernis.
Recomendada para preparar um tipo de alimento a cada vez.

3 Aquecimento inferior
O calor provem de baixo. Para dar um toque final a uma receita pronta.

4 Aquecimento superior
O calor é proveniente da resistência superior.
Ideal para cozinhar a parte superior dos alimentos, sem gratinar.

5 Cozimento com grill e espeto rotativo
O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Ideal para grelhar, dourar, gratinar e deixar cascas crocantes.

6 Cozimento com super-grill e espeto rotativo
Função anterior (5) potencializada pela inclusão da resistência superior. Para churrascos

7 Cozimento com super-grill com forno ventilado e espeto rotativo
Associa-se o cozimento por irradiação infravermelha e o aquecimento de origem superior sendo homogeneizado através do ventilador.
Ideal para churrascos e simultaneamente assar alimentos nas prateleiras inferiores.

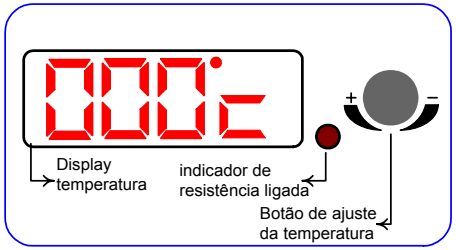
8 Cozimento uniforme
O calor é gerado através das resistências superior e inferior sendo homogeneizado através da ação do ventilador que permite um cozimento uniforme interno e externo dos alimentos, em tempos reduzidos.
Recomendado para preparos individuais.

9 Cozimento com forno ventilado
O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada no fundo do forno e propaga-se através do ventilador. Indicado para assar usando-se duas ou até cinco prateleiras. Todas as prateleiras ficam com a mesma temperatura. É um sistema de cozimento que permite o preparo simultâneo de até três pratos diferentes sem misturar os sabores.
9.1 Descongelamento super-rápido
Posicionando o seletor em "Cozimento com forno ventilado" e o termostato ajustado em 50ºC, é possível obter-se um descongelamento acelerado dos alimentos.

10 **Descongelamento normal**
O descongelamento dos alimentos é obtido através da ventilação forçada no interior do forno (termostato na posição "0").

Ajuste da temperatura de funcionamento

Para selecionar a temperatura do forno, basta girar o botão de ajuste da temperatura para "**+**" ou "**-**". Em seguida pressioná-lo para confirmar, ou após 6 segundos a confirmação ocorrerá automaticamente.



Após a confirmação, o display indicará a evolução da temperatura interna do forno em intervalos de 5°C,

Modelo	°C min	°C Max
FVV 69EE	50	250
FLS 6AER	50	250
FLS 6AEE	50	250

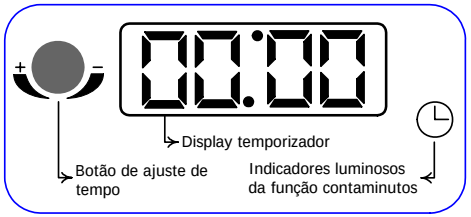
A lâmpada ao lado do display indica a ação do termostato. Acusa que a resistência de aquecimento está acionada. Enquanto a temperatura interna do forno não for atingida a lâmpada permanece acesa.

Funcionamento Manual

Para ligar o forno de maneira rápida e fácil, selecione uma das funções e ajuste a temperatura. Automaticamente o forno entra em funcionamento, até que você o desligue manualmente.

Uso do conta-minutos (despertador)

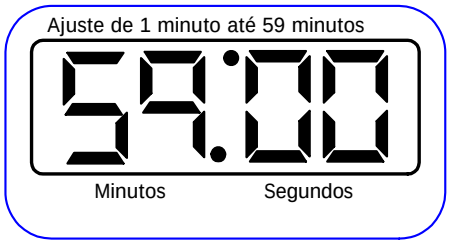
Serve para marcar um tempo desejado, usando-se ou não o forno. Ao final do tempo programado soará um aviso sonoro. Se o forno estiver ligado, ele não desligará.

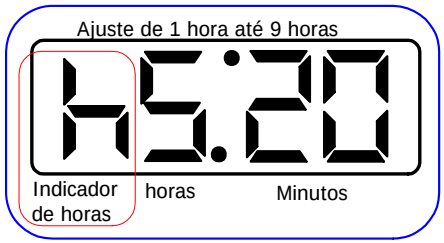


1. Com o forno desligado, selecione o tempo desejado, girando o botão de ajuste do tempo . O indicador luminoso da função conta-minutos perameceá intermitente. Inicia-se automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir **0:00**.

2. Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End"** e ouve-se um sinal sonoro.

3. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste do tempo.
   - Para **pré-aquecer o forno**, programe o conta-minutos para 15 minutos. Espere 10 segundos. Selecione então a **função** e a **temperatura** de cozimento. Após 3 segundos o pré-aquecimento será ativado. Ao final dos 15 minutos do pré-aquecimento, soará o sinal sonoro. Aperte o botão de ajuste do tempo para cancelar o sinal sonoro. Insira o alimento no forno. Controle manualmente o tempo de cozimento, ou programe o tempo de cozimento desejado.



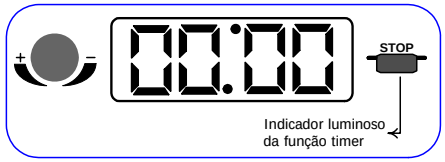


⚠ **A temperatura deverá ser ajustada 10 segundos após o início da contagem regressiva.**

Cancelamento da programação do conta-minutos

Para cancelar a programação do conta-minutos, "zere" o tempo girando o botão no sentido anti-horário "**-**".

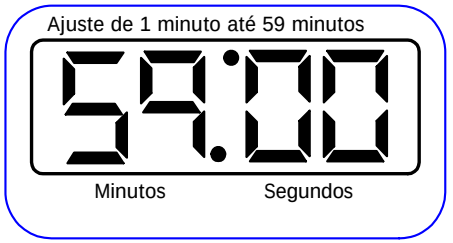
Ajuste do Temporizador (Timer)

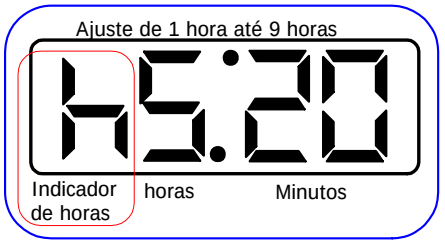


⚠ **Serve para programar o tempo de cozimento necessário. Ao final do tempo programado, soa o sinal sonoro e o forno se desligará automaticamente.**

1. Selecione uma função e a temperatura de cozimento necessária.
2. Gire o botão de ajuste do tempo no sentido horário "**+**", selecionando o tempo de cozimento desejado. O indicador luminoso da função timer STOP perameceerá intermitente.
3. Após 3 segundos começa automaticamente a contagem regressiva do tempo, até atingir **0:00**.

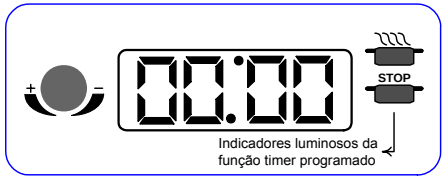
- Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End". O forno desliga-se automaticamente** e soa um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro pressione o botão de ajuste do tempo.
- O tempo de cozimento pode ser programado até o máximo de 9 horas.





⚠ Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, girando o botão e ajustando um novo tempo de cozimento ou temperatura.

Ajuste programado para início de funcionamento

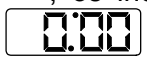


⚠ **Serve para retardar o início do cozimento, fazendo com que o forno ligue sozinho num horário programado e desligue-se automaticamente ao final do tempo de cozimento programado.**

Ex.: São **15h00min**. O usuário necessita assar um peru cujo tempo estimado de cozimento é de **3h20min** de duração. Ele deseja que o peru esteja pronto às **20h20min**. Deve então retardar o início do cozimento para as **17h00min**.

1. O relógio deve estar ajustado corretamente.
2. Selecione uma função. Selecione a temperatura de cozimento necessária.
3. Pressione o botão de ajuste do tempo , o indicador irá piscar. Insira a hora de início do cozimento girando o botão de ajuste do tempo no sentido horário "**+**". (ex.: Hora atual 15h00min, gire até o display indicar 17h00min).

4. Pressione o botão , os indicadores

irão piscar e o display mostrará 

. Insira o tempo de cozimento girando o botão no sentido horário "**+**", até a ajustar

.

5. Pressione o botão de ajuste do tempo para concluir a programação.

- O painel do forno indicará:
  - Display temporizador → Hora atual
  - Display de temperatura → Temperatura interna do forno.
  - E o indicador estará intermitente, indicando ajuste programado de funcionamento.
- O forno permanecerá desligado e somente entrará em funcionamento no horário programado.
- Ao expirar o tempo programado, o display indicará **"End"** e soará um sinal sonoro. Para cancelar o sinal sonoro, pressione o botão de ajuste do tempo.

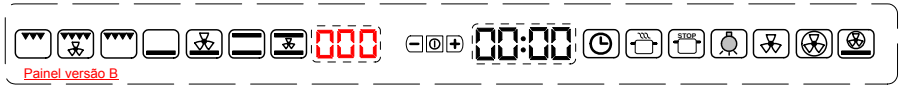
⚠ Para cancelar a programação, gire o botão de ajuste da temperatura no sentido anti-horário até **0°C**, e posicione o botão de seleção da função na posição **0**.

⚠ O programa configurado não pode ser modificado. Se houver a necessidade de alteração, deve-se primeiro cancelar a programação, conforme orientado no item anterior.

Painel Forno

Modelo:

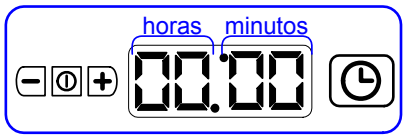
FFV 6TER (FLEXO)



Relógio eletrônico

No momento da primeira ativação o display (visor de tempo) permanece com os dois pontos luminosos centrais e a tecla intermitente.

Ajuste do relógio



1. Pressionar a tecla e os dígitos do lado esquerdo (horas) ficará intermitente, pressionar as teclas "**+**" ou "**-**" até à hora desejada.
2. Pressionar a tecla e os dígitos do lado direito (minutos) ficará intermitente, pressionar as teclas "**+**" ou "**-**" até o ajuste dos minutos desejado.
3. Pressionar a tecla para encerrar o ajuste do relógio,

⚠ **O relógio possui contagem de 24 horas (ex.: 3 horas da tarde = 15:00).**

A HORA DO DIA DEVE SER PROGRAMADA ANTES DE QUALQUER OUTRA FUNÇÃO.

Prioridade de visualização

Quando o forno não estiver em funcionamento o display irá mostrar a hora do dia.
Ao selecionar uma função de cozimento, esta poderá ser ajustada em 5 segundos e é aceita automaticamente, ou o forno retorna automaticamente a função hora do dia.

Durante a programação de uma função de cozimento o visor permanece piscando e após a aceitação automática, o visor passa indicar o tempo restante para o término da operação.

Lista de funções

A seguir estão descritas todas as funções disponíveis.

1 Lâmpada Forno.

°C minima – 20°C
°C máxima – 60°C
°C pré-ajustada – 20°C

2 **Descongelamento**
O descongelamento dos alimentos é obtido através da ventilação forçada no interior do forno com auxilio de uma resistência.

°C minima – 50°C
°C máxima –250°C
°C pré-ajustada – 170°C

3 Cozimento com forno ventilado
O calor é gerado através de uma resistência circular posicionada no fundo do forno e propaga-se através do ventilador. Ideal para alimentos que requerem um cozimento externo maior que o interno em tempo reduzido. É um sistema de cozimento que permite o preparo simultâneo de até três pratos diferentes.
3.1 Descongelamento super-rápido
Posicionando o seletor em "Cozimento com forno ventilado" e o termostato ajustado em 50ºC, é possível obter-se um descongelamento acelerado dos alimentos.

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada –190°C

4 Cozimento com forno ventilado e resistência inferior

°C minima – 100°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 250°C

5 Grill *
O cozimento ocorre por irradiação infravermelha. Ideal para grelhar, dourar, gratinar e deixar cascas crocantes.

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 190°C

6 Super-grill + ventilado *
Cozimento com super-grill com forno ventilado
Associa-se o cozimento por irradiação infravermelha e o aquecimento de origem superior sendo homogeneizado através do ventilador.
Ideal para assar alimentos sem desidrata-los internamente.

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 190°C

7 Super-grill *
Cozimento por irradiação infravermelha

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 150°C

8 Aquecimento inferior
O calor difunde-se somente por baixo, para dar um toque final a uma receita pronta.

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 150°C

9 Aquecimento inferior + ventilado

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 170°C

10 Aquecimento convencional
O calor propaga-se uniformemente por cima ou por baixo. Ideal para biscoitos e bolos.
Recomendada para preparar um alimento de cada vez.

°C minima – 50°C
°C máxima – 250°C
°C pré-ajustada – 170°C

11 Aquecimento convencional + ventilado
O calor é gerado através das resistências superior e inferior sendo homogeneizado através da ação do ventilador que permite um cozimento uniforme interno e externo dos alimentos, em tempos reduzidos.
Recomendado para preparos individuais.

***** funcionamento automático do motor do espeto giratório.

⚠ **Após encerrar um cozimento, o display indicativo de temperatura irá mostrar H (hot), sinalizando que o interior do forno encontra-se aquecido. A medida que o forno arrefece e seu inetrior esteja a uma temperatura inferior a 50°C, o display apaga.**

Ajuste de funcionamento "rápido"

Para ligar o forno de maneira rápida e fácil, basta ligar o painel, selecionar uma das funções e ajustar a temperatura, automaticamente o forno entra em funcionamento, aguardando o desligamento manual.

Cada função possui uma temperatura inicial pré-ajustada, conforme tabela a seguir:

Função	°C pré-ajustada
	250
	190
	190
	150
	150

Função	°C pré-ajustada
	170
	170
	170
	190
	20

Para o acionamento rápido siga os passos a seguir:

1. Ligue o painel do forno pressionando ⏻, o painel irá acender as luzes interna do forno e o visor de temperatura estará inetermitente por 5 segundos e após irá indicar a temperatura interna do forno por 5 segundos. Caso não haja nenhum ajuste, ele desligará automaticamente o painel do forno.

2. Pressione uma das 10 funções indicadas no quadro. EX.: o display irá indicar , pressione a tecla "+" e ajuste para , o forno iniciará automaticamente o função ajustada por tempo indeterminado, para desligar o forno, basta pressionar ⏻.

Ajuste de funcionamento com Temporizador (TIMER)

Ao final desta função ocorre o desligamento do forno, e um aviso sonoro intermitente a cada 30 segundos, indica que o programa ajustado foi concluido.

1. Ligue o painel do forno pressionando ⏻, o painel irá acender as luzes interna do forno e o visor de temperatura estará inetermitente por 5 segundos e após irá indicar a temperatura interna do forno por 5 segundos. Caso não haja nenhum ajuste, ele desligará automaticamente o painel do forno.
2. Selecione uma das 10 funções e ajuste a temperatura desejada
3. Pressione STOP, o display irá indicar (uma hora), em seguida pressione "+" ou "-" e ajuste o tempo desejado para o cozimento entre 5 minutos e 10 horas (avanço de 5 em 5 minutos), o forno inicia automaticamente a função ajustada.

Começa a contagem regressiva do tempo (sempre visível), até atingir 0:00. Ao concluir o tempo programado inicia-se um sinal sonoro intermitente a cada 30 segundos, indica que o programa ajustado foi concluido.

⚠ Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, pressionando as teclas respectivas e ajustando-os através dos botões "**+**" e "**-**".

Ajuste programado de início de funcionamento

O início e final desta programação irão ocorrer de maneira pré-determinada pelo usuário.

1. Com o painel do forno desligado, pressione até soar um BIP, o display irá indicar um tempo “30 minutos” acrescidos da hora ajustada no forno.
2. Ajuste a hora desejada para início do funcionamento do forno, pressionando “+” ou “-“ (avanço de 10 em 10 minutos).
3. Pressione para confirmar a hora de início de funcionamento.
4. A tecla estará intermitente e o display indicará (uma hora), em seguida pressione “+” ou “-“ e ajuste o tempo desejado para duração do cozimento entre 5 minutos e 10 horas (avanço de 5 em 5 minutos).
5. Pressione para confirmar o tempo de funcionamento.
6. As 10 funções indicadas no painel aparecerão intermitente.
7. Selecione uma das funções pressionando sobre a tecla da função.
8. O display da temperatura irá indicar a temperatura pré-ajustada, pressione “+” ou “-“ e ajuste a temperatura desejada para o cozimento.
9. Pressione para concluir a programação. O painel irá manter acesa a tecla da função programada mais as teclas .

Exemplo: O usuário necessita assar um alimento pelo modo convencional a 190°C, onde a duração será de 1h40min, mas, o usuário precisa que o assado encerre as 11h40minh.

1. O relógio deve estar ajustado corretamente.
2. Com o painel do forno desligado, pressione até soar um BIP, o display irá indicar um tempo de “30 minutos” acrescidos da hora ajustada no forno.

3. Ajuste para as 10h00min para início do funcionamento do forno, pressionando “+” ou “-“ (avanço ocorre de 10 em 10 minutos).
4. Pressione para confirmar a hora de inicio de funcionamento.
5. A tecla estará intermitente e o display indicará (uma hora), em seguida pressione “+” e ajuste o tempo desejado para duração do cozimento de 1 hora e 40 minutos.
6. Pressione para confirmar o tempo de funcionamento.
7. As 10 funções indicadas no painel aparecerão intermitentes.
8. Pressione , o display indicará , pressione “+” até a temperatura de 190°C.
9. Para finalizar o programa pressione .
10. O painel manterá acesa as as teclas , indicando que um programa de cozimento esta agendado.

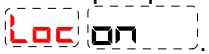
⚠ Os programas configurados podem ser modificados a qualquer momento, siga os passos da programação e altere-o.

⚠ Para cancelar a configuração, pressione até soar um BIP, o forno irá ativar a programação configrada, pressione novamente até soar outro BIP e o painel irá desligar e cancelar a programação.

Bloqueio do teclado

Esta é uma função de segurança, seu acionamento impossibilita o ajuste de qualquer função. Isto previne acidentes causados pela utilização acidental ou indevida de crianças ou pessoas inabilitadas.

- Esta função é ativada com o forno em repouso, basta pressionar ⊖ ⊕ simultaneamente por 5 segundos, irá soar um BIP e o display irá indicar , informando o bloqueio do teclado.

⚠ Nesta opção de bloqueio, não é possível ligar e nem acessar nenhuma função do teclado. quando pressionar qualquer tecla para acionamento do forno, o display irá indicar  .

- Para desbloquear o teclado do forno, basta pressionar ⊖ ⊕ simultaneamente por 5 segundos, irá soar um BIP e o display irá indicar , informando o desbloqueio do teclado.

Substituição da lâmpada

Antes de iniciar o processo de substituição da lâmpada, desconecte o aparelho da rede elétrica.

1. Abra a porta do forno.
2. Remova o parafuso de fixação da lente de proteção da lâmpada.
3. Desencaixe o suporte da lâmpada.
4. Remova a lente de proteção da lâmpada.
5. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características.
6. Efetue a montagem fazendo o procedimento inverso.

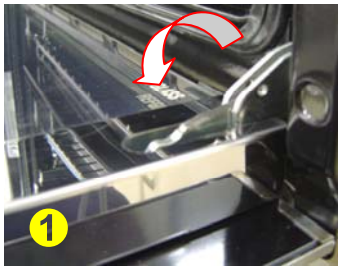
Somente peças originais de reposição deverão ser utilizadas nos fornos LOFRA.

Pratos a Assar e Cozinhar	ºC	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático – minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos
CONFEITARIA				
"**Bolo**" – Doce à base de farinha, fécula de batata, ovos, açúcar e manteiga	170	3	50	35
Torta de maçã	180	3	50	35
"**Crostata**" – Doce de massa mole cozida no forno e geralmente coberta com marmelada	180	3	45	30
"**Focaccia**" – Pão achatado, temperado com óleo, posto para assar no forno ou sobre brasas	170	3	50	35
"**Ciambellone**" – Massa doce feita com farinha, ovos e açúcar, na forma de rosca, trança de pão	170	3	55	40
Biscoitos	180	3	35	25
Suspiros/Merengues	110	2 – 3	150	120
"**Bigné**" – Massa doce, pequena e redonda, assada no forno e recheada de creme, licor de ovos, etc.	175	3	35	20
Suflês	175	2	45	35
MASSAS				
Lasanhas	200	3	55	40
Canelones	180	3	55	40
Talharim ao forno	180	3	80	70

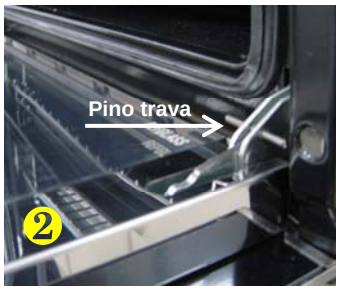
Pratos a Assar e Cozinhar	kg	ºC	Posição prateleira (de baixo para cima)	Tempo de cozimento forno estático – minutos	Tempo de cozimento forno Ventilado – minutos
CARNES					
Suína:					
Assado	1	190	3	100	90
Costeleta	1	180	2	75	60
Pernil	1,5	180	2	105	90
Salsicha	1,5	170	2	60	45
Bovina:					
Filé	1	170	2	90	75
Rosbife	1	180	3	65	45
Assado	1	180	3	105	90
Músculo	2	180	2	110	100
De Carneiro:					
Pernil	1	200	3	115	95
Paleta	1	175	2	85	70
Caça:					
Faisão	1	200	2	95	70
Lebre	2	175	2	90	75
Coelho	2	175	2	110	100
Aves:					
Peru	1,5	180	3	85	70
Galinha D'Angola	1	180	3	85	65
Pato	2	180	2	110	90
Frango	1	175	3	90	75
PEIXE					
Tainha, Dourado, Atum	1	160	3	60	50
Salmão, Garoupa, Congrio	1,5	180	2	60	45
Linguado gratinado, Pescada	1	200	2	35	25
VARIEDADES					
Pizza Napolitana		200	3	30	20
Maçãs ao forno		180	2	70	60

Desmontagem e montagem da porta do forno

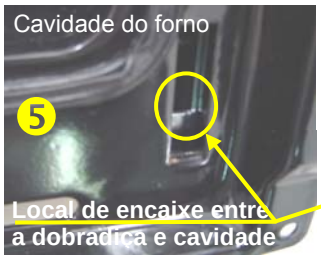
Para facilitar o processo de limpeza e acesso aos componentes internos do forno é possível remover a porta, conforme descrição:



1. Abrir totalmente a porta do forno.
2. Inserir um pino trava adequadamente na dobradiça da porta.
3. Ambos os lados (dobradiça direita e esquerda) devem estar devidamente travados.

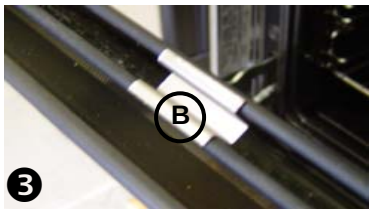


4. Suspender e puxar simultaneamente a porta para a sua completa remoção.
5. Para a recolocação da porta, seguir a descrição inversa, observando que a parte rebaixada das dobradiças da porta encaixe corretamente na cavidade do forno.
6. Antes de fechar a porta certifique-se de que os pinos de travamento das dobradiças sejam removidos de ambos os lados.



Desmontagem/ Montagem vidros internos da porta

1. Abra a porta do forno, e com uma chave de fenda com ponta fina (A) ou faca de cozinha, insira a chave entre o perfil lateral e superior da porta.
2. Faça uma alavanca com a chave até desencaixar o perfil superior, repita a mesma operação na outra extremidade do perfil (A).
3. Retire o perfil e o espaçador (B).
4. Remova os vidros internos, efetue a limpeza conforme orientação na **pág 9** deste manual. Após a limpeza e com os vidros secos, efetue a montagem dos vidros, encaixando o espaçador na parte superior dos vidros.
5. Encaixe o perfil superior corretamente e pressione com o dedo até ocorrer o encaixe (estalo) perfeito entre as duas peças.



CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia Contratual (um ano)
A LOFRA garante este produto, conforme identificado na nota fiscal de venda ao consumidor final, contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de um ano, contados a partir da data de sua entrega, tendo como base o recibo constante na nota fiscal.

Garantia Legal (90 dias)
Vidros, peças plásticas e lâmpadas, são garantidos contra defeitos de fabricação pelo prazo legal de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega do produto ao consumidor tendo como base o recibo constante, na nota fiscal.

São condições desta garantia
1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.
2. Esta garantia abrange a troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
3. Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado LOFRA. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.
4. Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer das hipóteses a seguir expressas: se o produto for utilizado em desacordo com as instruções constante no Manual de Instruções; se o produto for consertado ou ajustado por pessoa não autorizada pelo fabricante; se o produto for ligado em tensão elétrica diversa da recomendada no Manual de Instruções; se o defeito apresentado for causado pelo consumidor, terceiros estranhos ao fabricante, por acidentes ou em decorrência do mau uso do produto.

5. Para que os produtos sejam cobertos pela garantia, é indispensável que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado LOFRA.
6. Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do produto (ex.: rede elétrica, rede de gás, aterramento, etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.
Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante, quanto a validade dos termos estipulados neste certificado.

A LOFRA Sud America Ltda. se reserva o direito de modificar os produtos (características e ou componentes) sem prévio aviso.

Caso você permaneça com alguma duvida contate o nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Serviço Autorizado no ato do atendimento.

Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA

0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

Anotações úteis:

Anote aqui os dados que poderão ser úteis no futuro.

Dados constantes na nota fiscal

Loja:

Número da Nota Fiscal:

Data de aquisição:

Dados da etiqueta de identificação do produto:

Modelo:

Número de série:

Dados do Instalador

Empresa:

Telefone:

Data de instalação:

Nome do técnico instalador:

Anotações

Serviço de Atendimento ao Consumidor LOFRA

0800 41 57 57

sac@lofra.com.br

LOFRA Sud America Ltda.
Rua Tomazina, 79
Pinhais – PR – Brasil
CEP: 83.325-040

Agosto/07